LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA BIDANG KEWIRAUSAHAAN

ALTERNATIF OLEH-OLEH KHAS BOGOR BERUPA GETUK TALAS DAN KROKET TALAS SEBAGAI BENTUK DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN TALAS

BIDANG
PKM KEWIRAUSAHAAN

Oleh:

Benny Patra	(H24051892) Ketua (2005)
Novi Astiningtias	(H24054233) Anggota (2005)
Gigih jayadi Rustiyawan	(H24051489) Anggota(2005)
Ade Putri Utami	(H24054128) Anggota (2005)

INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR

2008

Dibiayai oleh Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi
Departemen Pendidikan Nasional
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah
Program Kreativitas Mahasiswa
Nomor 001/5D2H/PKM/DP2M/II/2008 tanggal 26 Februari 2008

HALAMAN PENGESAHAN USUL PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : ALTERNATIF OLEH-OLEH KHAS BOGOR BERUPA GETUK TALAS DAN KROKET TALAS SEBAGAI BENTUK DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN TALAS

2. Bidang Kegiatan : ( ) PKMP (✓) PKMK
( ) PKMT ( ) PKMM

3. Bidang Ilmu : ( ) Kesehatan ( ) Pertanian
( ) MIPA ( ) Teknologi Pertanian
(✓) Sosial Ekonomi ( ) Humaniora
( ) Pendidikan

4. Ketua Pelaksana Kegiatan
   a. Nama Lengkap : Benny Patra
   b. NIM : H2405421892
   c. Jurusan : Manajemen
   d. Universitas / Institut / Politeknik : Institut Pertanian Bogor
   e. Alamat Rumah dan No. Telp / HP : Jl. Balebak No 10ª RT 04 RW06
   Darmaga Bogor
   Tlp : 0251-627732
   HP : 0856-9489-0112
   f. Alamat e-mail : bennyna_70@yahoo.co.id

5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 orang

6. Dosen Pendamping
   a. Nama Lengkap dan Gelar : Etriya, SP, MM
   b. NIP : 132 310 809
   c. Alamat Rumah dan No.Telp / HP :Bedahan RT 07/1 no 18 Pabuaran Cibinong
   Bogor 16916
   021-8751494 / 08121823308

7. Biaya Kegiatan Total
   a. DIKTI : Rp. 4.700.000,00
   b. Sumber lain : -

8. Jangka Waktu Pelaksanaan : Februari – Juli 2008

Bogor , 3 Juli 2008

Menyetujui
Ketua Departemen Manajemen

(Dr. Ir. Jono M. Munandar, Msc)
NIP. 131 578 829

Ketua Pelaksana Kegiatan
a.n

(Benny Patra)
NIM. H24051892

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kemahasiswaan

DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL INSTITUT PERTANIAN BOGOR

(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS.)
NIP. 131 473 999

Dosen Pendamping

(Etriya, SP, MM)
NIP. 132 310 809

ABSTRAK

Bogor adalah kota penghasil Talas dengan jumlah yang sangat besar, oleh karena itu talas menjadi sangat potensial untuk diolah menjadi berbagai makanan. Pada umumnya masyarakat memanfaatkan dan mengolah talas menjadi keripik. Penduduk sekitar mengolahnya dengan mengukus talas dan dimakan dengan kelapa yang diparut. Pengolahan talas yang sederhana memungkinkan masyarakat untuk mengeksplorasi inovasi lain dalam pengolahan talas. Program ini bertujuan untuk menciptakan ionvasi baru dalam pengolahan makanan berbahan dasar talas yang bertujuan mengangkat potensi talas menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi tetapi dapat dijangkau semua lapisan masyarakat.

Pengenalan produk dilakukan kepada rekan mahasiswa dengan menjual disela waktu kosong disaat kuliah, tapi ini bukanlah tujuan utama. Proses pemasaran yang lain adalah dengan menjualnya di pameran dan bazzar yang ada di sekitar IPB. Pembuatan Getuk talas dilakukan secara berkelanjutan di rumah salah seorang anggota kelompok PKMK dibantu ibu kos. Sedangkan pembuatan kroket talas dilakukan oleh tenaga kerja yang juga melakukan penjualan di Jl. Babakan Raya kampus IPB Darmaga. Produksi yang telah dilakukan adalah sebanyak 13 kali produksi Kroket dan 6 kalo produksi Getuk. Produksi kroket masing-masing mebghasilkan 30 buah kroket dalam satu kali produksi. Sedangkan satu kali produksi getuk dengan bahan talas yang sama banyak menghasilkan 70-80 buah getuk. Total produksi getuk adalah 464 buah dan total produksi kroket adalah 390 buah.

Sepanjang pelaksanaan program, keuantungan yang didapat adalah Rp.253.000,- dengan rasio pengembalian modal akhir adalah 1,31

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT. yang telah memberikan Ramat, hidayah, serta inayah-Nya sehingga tim penulis dapat menyelesaikan karya ilmiah berupa usulan program kegiatan kepada institusi DIKTI. Terima kasih kami ucapkan kepada semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan mental dan spiritual kepada tim penulis.

Karya Ilmiah ini berisi tentang pemanfaatan talas sebagai bahan baku produk olahan berupa getuk dan kroket. Pada umumnya, masyarakat di tanah air kurang mengenal manfaat talas.. Mengingat masih minimnya inovasi pengolahan talas menjadi makanan yang digemari, maka tim penulis berinisiatif untuk memaparkan ide mengenai pemanfaatan talas menjadi olahan yang lebih enak. Pemaparan ide meliputi proses produksi, manajemen pemasaran, keuangan hingga distribuís.

Tim penulis berharap semoga program kegiatan kewirausahaan ini dapat terlaksana dan mendapat dukungan biaya dari DIKTI dan dapat terealisasi serta diterima masyarakat luas sebagai bahan referensi dalam pengembangan usaha.

Bogor, 3 Juli 2008

Tim Penulis

BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bogor adalah salah satu kota dengan nilai histories yang tinggi dan kaya akan sumber daya alam. Dengan letaknya di ketinggian 190-330 mdpl, Bogor memiliki pemandangan alam yang sangat indah. Tidak heran jika Bogor yang terletak sekitar 60 km dari ibukota Jakarta ini menjadi salah satu kota tujuan wisata domestik.

Beberapa daerah tujuan wisata di kota Bogor, antara lain adalah Istana Bogor, Kebun Raya, Puncak, Taman Safari Cisarua, Istana Cipanas, Taman Buah dan lain sebagainya. Bogor selain terkenal sebagai pusat wisata agrikultur dan wisata belanja, juga terkenal memiliki berbagai makanan khas yang enak. Tidak heran jika para wisatawan yang datang ke Bogor seperti, Roti Unyil, Aple Pie, Asinan Bogor, Lumpia Bogor, dan Kripik Talas.

Talas banyak dijumpai di Bogor. Kondisi tanah dan iklim yang cocok merupakan factor utama penentu kesuburan pertumbuhan talas. Kota Bogor yang beriklim tropis memiliki tingkat kelembaban udara yang tinggi serta curah hujan yang optimum. Selain itu, kondisi tanah yang tergolong subur tentu saja berperan sebagai penentu pertumbuhan talas dengan baik.

Talas memiliki kandungan seperti, karbohidrat, zat besi, kalsium, garam fosfat, protein, vitamin A dan B. Talas memiliki efek farmakologis anti pembengkakan (antiswelling). Selain itu, talas bias mengatasi berbagai penyakit di antaranya diare, disentri, muntah darah, biduran, radang ginjal, benjolan kelenjar limpa, peranakan turun, kutil, digigit serangga, sakit pada tulang sendi, otot, pembengkakan eksim, bisul, dan luka terkena benda tajam.

1.2. Rumusan Masalah

Mengingat Bogor adalah kota penghasil Talas dengan jumlah yang sangat besar. Talas menjadi sangat potensial untuk diolah menjadi berbagai makanan. Selama ini, talas di Bogor dijual mentah atau dibuat keripik. Ini merupakan peluang besar bagi inovasi makanan berbahan dasar talas.

Dengan potensi Bogor sebagai daerah wisata maka produk olahan talas dapat menjadi salah satu oleh-oleh yang menambah kekayaan kulier di Bogor. Oleh karena itu, kami berpikir untuk mengolah talas menjadi makanan bernilai tinggi guna meningkatkan derajat talas dari makanan biasa menjadi makanan dengan citarasa dan sajian yang baik.

Usaha ini mencoba mengolah talas menjadi makanan olaha kroket dan getuk. Kroket dipilih untuk menjadikan talas sebagai bahan dasar makanan modern dan bercita rasa gurih, sedangkan getuk mewakili makanan tradisional bercita rasa manis. Produk ini akan ditujukan bagi semua kalangan dengan segmen pasar utama wisatawan. Kedua makanan ini akan memiliki merek "FairyTale".

Keunggulan getuk dan kroket talas "FairyTale" ini adalah:

1. Bahan dasarnya adalah talas yang banyak ditemui di Bogor sehingga sangat cocok sebagai oleh-oleh khas Bogor.
2. Harganya terjangkau
3. Bernilai gizi tinggi
4. Bercita rasa tinggi karena tekstur talas yang lebih lembut daripada singkong

1.3. Tujuan

Program ini bertujuan untuk mengembangkan usaha pembuatan produk olahan talas berupa getuk dan kroket dari talas dalam upaya untuk:

1. Menambah nilai dari bahan talas
2. Menambah diversifikasi kuliner khas Bogor
3. Menumbuhkan kreatifitas dan peluang usaha bagi masyarakat

1.4. Luaran yang Diharapkan

Pelaksanaan program ini diharapkan dapat memberikan pengalaman berwirausaha bagi mahasiswa, menambah pendapatan, menyalurkan ide kreatif, serta pemanfaatan talas sebagai makanan yang banyak ditemui di Bogor. Program ini juga diharapkan dapat meningkatkan *image* dari talas ke tingkat yang lebih tinggi.

1.5. Kegunaan Program

1. Untuk Diri Sendiri

Kegiatan ini merupakan langkah awal untuk merangsang da meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Melalui kegiatan ini, anggota kelompok dapat meningkatkan kreativitas untuk menghasilkan produk yang menarik dan bermanfaat serta dapat membentuk sebuah kelompok usaha yang akan mendatangkan keuntungan.

2. Untuk Masyarakat

Pembuatan getuk dan kroket dari talas ini dapat meningkatkan nilai tambah dari talas yang banyak dijumpai di kota Bogor. Dengan adanya produk ini akan menambah keanekaragaman kuliner Bogor dan membuka peluang usaha bagi masyarakat baik segai petani talas, produsen kroket dan getuk, maupun pemasar produk getuk dan talas ini sehingga dapat menambah penghasilan masyarakat dan membuka peluang kerja.

BAB II
GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1. Rencana Usaha

Pada umumnya masyarakat memanfaatkan dan mengolah talas menjadi keripik. Penduduk sekitar mengolahnya dengan mengukus talas dan dimakan dengan kelapa yang diparut. Pengolahan talas yang sederhana memungkinkan masyarakat untuk mengeksplorasi inovasi lain dalam pengolahan talas. Program ini bertujuan untuk menciptakan ionvasi baru dalam pengolahan makanan berbahan dasar talas yang bertujuan mengangkat potensi talas menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi tetapi dapat dijangkau semua lapisan masyarakat.

Rencana diversifikasi produk olahan talas mencakup berbagai variasi rasa makanan. Getuk dari bahan baku talas dikombinasikan dengan ekstrak pandan yang akan menghasilkan warna hijau dan ekstrak stroberi yang akan menghasilkan warna merah. Demikian pula dengan produk kroket dari talas sehingga akan menambah cita rasa dan kandungan gizi di dalamnya.

Proses pembuatan getuk dan kroket talas ini sebagian besar dilaksanakan di rumah sewa salah satu anggota dengan bantuan dua orang tenaga kerja. Kegiatan produksi dimulai pada minggu akhir Maret 2008. Untuk satu kali produksi direncanakan menghasilkan masing-masing 50 getuk dan 50 kroket talas. Adapun cara pembuatannya adalah sebagai berikut:

Cara Pembuatan Talas :

1. Talas yang sudah dikukus dihaluskan
2. Tambahkan sedikit garam
3. Campur dengan kelapa parut
4. Tambahkan gula pasir
5. Tambahkan vanili, pewarna, dan perasa makanan
6. Bentuk dengan cetakan getuk
7. Kukus kembali

Cara Pembuatan Kroket Talas:

1. Talas yang sudah dikukus hingga empuk dihaluskan
2. Campur dengan margarine
3. Tambahkan lada, penyedap rasa, dan garam
4. Campur dengan tumisan daging ayam, wortel, dan daun bawang
5. Bentuk bulat dan pipihkan
6. Campurkan dengan ekstrak pandan ataupun stroberi
7. Bulatkan kembali
8. Gulingkan dengan telur kocok
9. Gulingkan dalam tepung roti
10. Goreng hingga kecoklatan

2.2. Rencana Pemasaran

Segmentasi	: Segmen yang diincar dalah menengah keatas, karena pembuatan produk ini bertujuan meningkatkan citra talas menjadi makanan lezat dan berkelas.
Targetting	: Target sasaran penjualan produk ini adalah para pecinta kuliner dan wisatawan, karena rencana jangka panjang dari produk ini adalah menjadikannya sebagai oleh-oleh khas bogor
Pissioning	: "FairyTale" ingin memposisikan produk ini sebagai "Talas Citra Baru" dengan demikian dapat mengubah persepsi orang terhadap talas yang semula dianggap makanan kampung ternyata dapat diolah menjadi makanan modern .

Penjualan produk getuk dan kroket dari talas ini dikemas dalam paket kotak. Pada awalnya, pengenalan produk dilakukan kepada rekan mahasiswa dengan menjual disela waktu kosong disaat kuliah, tapi ini bukanlah tujuan utama. Proses pemasaran yang lain adalah dengan menjualnya di pameran dan bazzar yang ada di sekitar IPB. Selain itu, Tim akan menjajaki kemungkinan kerjasama dengan perusahaan oleh-oleh ternama seperti roti unyil atau toko oleh-oleh lain, karena orientasi usaha ini adalah menjadikan getuk dan kroket talas menjadi oleh-oleh khas Bogor

Dengan pengevaluasian dan perbaikan kemasan produk setelah penjajakan kerjasama berhasil, maka kroket dan getuk talas dapat dengan mudah dikenal oleh wisatawan Bogor. Nantinya penentuan lokasi pemasaran juga dapat ditentukan di beberapa area strategis seperti, stasiun kereta api, Kebun raya Bogor, dan lain-lain. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan intensitas perjumpaan dengan konsumen.

2.3. Rencana Organisasi

Dalam pengorganisasian kegiatan usaha produksi dan pemasaran kroket dan getuk dari talas, jalur koordinasi kerja tim adalah sebagai berikut:

Skema Susunan Organisasi

KOORDINATOR
PELAKSANA
(Benny Patra)

PENANGGUNG JAWAB PEMASARAN	PENANGGUNG JAWAB PRODUKSI DAN OPERASI	PENANGGUNG JAWAB KEUANGAN
(Gigih Jayadi)	(Novi Astiningtias)	(Ade Putri Utami)

Koordinator pelaksana bertanggung jawab penuh terhadap segala urusan yang meliputi perencanaan, pelaksanaan, pengawasan, dan pengevaluasian kegiatan dari awal produksi hingga pemasaran. Penanggung jawab keuangan dan pemasaran bertanggung jawab pada tugas menyurvei harga peralatan dan bahan-bahan di pasaran, mengatur pengeluaran dan arus kas, membuat pembukuan, melakukan promosi produk serta memasarkan produk. Sedangkan penanggung jawab produksi dan operasi bertanggung jawab dalam menyediakan bahan-bahan dan peralatan untuk proses produksi, melakukan dan mengontrol proses produksi yang dibantu oleh karyawan serta mengontrol tugas karyawan. Seluruh penggung jawab saling berkoordinasi dengan koordinator pelaksana dalam bisnis produk olahan talas ini.

2.4. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan secara internal dengan melihat jumlah dan mutu produk. Aspek keuangan usaha dinilai pada minggu keempat setiap bulan. Kegiata evaluasi wajib dihadiri oleh pimpinan usaha (CEO) dan seluruh manajer yang bertanggung jawab pada bidangnya masing-masing.

Hal-hal yang penting dilakukan pada tahap evaluasi kegiatan meliputi:

a. Pra Operasi

Kegiatan ini dikatakan berhasil apabila telah melalui uji kesesuaian cita rasa antara talas sebagai bahan baku dengan ekstrak pandan dan stroberi sebagai bagian inovasi produk. Sedangkan survei pasar berhasil apabila diketahui seberapa besar penerimaan konsumen terhadap produk ini.

b. Proses Produksi

Proses produksi dikatakan berhasil apabila mampu menghasilkan produk yang sesuai dengan target yang telah ditetapkan. Selama proses produksi pekerja akan selalu diawasi agar kualitas produk yang dihasilkan sesuai dengan target produksi.

c. Pemasaran

Keberhasilan dalam pemasaran dapat dilihat dari besarnya jumlah produk yang dijual setiap bulannya. Target penjualan minimal 80% agar dapat dikatakan berhasil. Sebaliknya, pemasaran dikatakan kurang berhasil apabila produk yang terjual kurang dari 50%.

Pelaporan evaluasi dilakukan di akhir pelaksanaan program. Pelaporan dilakukan untuk mempertanggung jawabkan selruh kegiatan pra operasi, pelaksanaan produksi, distribusi, promosi, dan pemasaran, serta dilengkapi pertanggung jawaban anggaran yang diberikan.

2.5. Rencana Pelaporan

Pelaporan hasil kegiatan akan dilaksanakan pada minggu keempat bulan Juni ketika semua kegiatan telah selesai dilaksanakan.

BAB IV
PELAKSANAAN PROGRAM

4.1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Lokasi :

Pelaksanaan program dilakukan di rumah salah seorang anggota kemudian dilakukan di tempat yang berbeda antara getuk talas dan kroket talas. Pembuatan Getuk talas dilakukan secara berkelanjutan di rumah salah seorang anggota kelompok PKMK dibantu ibu kos. Sedangkan pembuatan kroket talas dilakukan oleh tenaga kerja yang juga melakukan penjualan di Jl. Babakan Raya kampus IPB Darmaga.

Waktu :

Pelaksanaan program dimulai pada awal Mei sampai Juli 2008. Pelaksanaan pertama berupa percobaan pembuatan kroket talas untuk uji coba rasa dilakukan bulan tanggal 28 February 2008. Selanjutnya produksi dilakukan seminggu sekali selama beberapa kali waktu produksi. Kegiatan ini mulai dilaksanakan pada minggu terakhir Februari 2008 sampai dengan Juli 2008 sesuai dengan jadwal berikut:

Uraian	Bulan															
	Maret				April				Mei				Juni			
Persiapan Kegiatan	V															
Pengadaan Bahan dan Peralatan	V															
Ujicoba pembuatan dan Survey Pasar	V															
Pembuatan Produk		V		V	V	V	V		V	V	V	V	V			
Penjualan Produk di Kampus dan Kos-kosan		V		V	V	V	V			V	V		V			
Pemasaran melalui Bazar dan Pameran												V				
Penjualan di warung dan toko				V			V			V	V					
Penjualan di pusat keramaian					V	V			V							
Laporan												V				V

4.2. Tahapan Pelaksanaan

1. Uji coba pembuatan produk untuk menguji rasa
2. Pencarian tenaga kerja yang dapat melaksanakan program. Dalam tahapan ini, produksi getuk dilakukan di rumah sewa seorang anggota kelompok dengan

pertimbangan tenaga kerja yang murah dan berpengalaman. Sedangkan pembuatan kroket talas dilakukan oleh tenaga kerja yang sekaligus melakukan penjualan.

3. Produksi tahap awal. Pada tahap ini terjadi beberapa penyesuaian yaitu penyesuaian harga dan bentuk dari masing-masing produk. Untuk kroket talas dijual dengan harga Rp.1.500,- (lebih rendah dari harga perencanaan). Sedangkan untuk getuk talas dijual dengan harga Rp.1000,-. Penyesuaian harga ini dilakukan sebaga upaya untuk menempatkan getuk dan kroket talas sebagai produk pilihan baik dari segi ukuran maupun harga.
4. Penjualan produk di kelas. Dilakukan sebanyak empat kali dengan menggunakan box.
5. Penjualan produk di kos-kosan mahasiswa. Dilakukan sebnayk empat kali dengan meletakkannya di kos-kosan mahasiswa.
6. Produksi tahap lanjut. Pada tahap ini, produksi menggunakan packaging yang menjual kroket dan getuk dalam jumlah lebih banyak. Sasaran penjualan adalah di warung-warung, dan penjualan di pinggir jalan.
7. Penjualan produk di kios dan warung-warung
8. Penjualan produk di pusat-pusat keramaian pada saat jam ramai. Contohnya : di pinggir jalan di sore hari, pasar tumpah setiap hari minggu dll.

4.3. Instrumen Pelaksanaan

Pelaksanaan usaha ini dibantu oleh seorang tenaga kerja yang membuat kroket talas dan membantu dalam proses penjualan. Tenaga kerja utama adalah seluruh anggota tim PKMK dibantu dengan seorang tenaga kerja pembuat kroket, selain itu terdapat tenaga kerja lepas yang diupah untuk membeli talas di tempat yang murah.

Dalam pelaksanaan program ini, kelompok PKMK menggunakan sumber dana hibah DIKTI untuk berbagai pengeluaran. Pengeluaran dilakukan untik kegiatan investasi berupa uji coba produk dan pembelian alat. Sedangkan kegiatan operasional terdiri dari biaya variabel produksi dan operasional.

Tabel Biaya Investasi berupa pembuatan awal produk

No	Uraian	Satuan	Harga Satuan	Total
1	Talas	3kg	Rp 6.000	Rp 18.000
2	Kelapa	1 Butir	Rp 5.000	Rp 5.000
3	Mentega	100 gr	Rp 1800 / 100gr	Rp 1.800
4	Minyak Goreng	1 Liter	Rp 12000 / Ltr	Rp 12.000
5	Bumbu: bawang putih, garam, penyedap, merica		Rp 6.400	Rp 6.400
6	Daging Ayam	0,5kg	Rp 19.000	Rp 9.500
8	Tepung Roti	200gr	Rp 2500 /100gr	Rp 5.000
9	Telur	2 Butir	Rp 900	Rp 1.800
10	Gula pasir	0.5 Kg	Rp 7000 / Kg	Rp 3.500
11	Pewarna dan Aroma Makanan	3 Jenis	Rp 2.000	Rp 6.000
	Sub Total			**Rp 69.000**

Uji coba pembuatan produk menghasilkan 50 buah hetuk dan 18 buah kroket.

Tabel biaya Investasi

Investasi Alat	Satuan	Harga Satuan	Jumlah
Pisau	2 buah	Rp 4.000	Rp 8.000
Box Jualan	3 buah	Rp 16.000	Rp 48.000
Sub Total			**Rp 56.000**

Tabel Biaya Operasional dan Biaya Variabel pada setiap produksi.

Produksi Getuk Talas 1dan 2 (menghasilkan 166 buah getuk talas / rata-rata produksi =83 buah getuk untuk dijual satuan di kelas)

No	Uraian	Satuan	Harga Satuan	Total
1	Talas	2 KG	Rp 5.000	Rp 10.000
2	Kelapa	1 Butir	Rp 5.000	Rp 5.000
10	Gula Jawa	0.5 Kg	Rp 5000 / Kg	Rp 2.500
4	Kertas krep	80 buah	Rp 500 / 10 buah	Rp. 4.000
	Sub Total			**Rp 21.500**

Produksi Getuk Talas 3 s/d 6 (menghasilkan 150 buah getuk talas / rata-rata produksi =75 buah getuk untuk dijual di toko dan pusat keramaian)

No	Uraian	Satuan	Harga Satuan	Total
1	Talas	2 KG	Rp 5.000	Rp 10.000
2	Kelapa	1 Butir	Rp 5.500	Rp 5.500
10	Gula Jawa	0.5 Kg	Rp 5000 / Kg	Rp 2.500
4	Kertas krep	80 buah	Rp 500 / 10 buah	Rp. 4.000
	Kotak plastik	10 buah	Rp.1500	Rp. 15.000

	Sub Total			Rp 37.000

Tabel Biaya Produksi Kroket Talas (30 buah kroket)

No	Uraian	Satuan	Harga Satuan	Total
1	Talas	2 KG	Rp 5.000	Rp 10.000
2	Biaya jasa : termasuk bahan-bahan selain bahan dasar(tepung roti, bumbu, mentega, minyak, telur dll)	30 Buah	Rp 600	Rp 18.000
3	Kotak Plastik	5 Buah	Rp 1.500	Rp. 7.500
4	Kertas krep	30 buah	Rp 500 / 10 buah	Rp. 1.500
	Sub Total			**Rp 37.000**

BAB V
HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Hasil

Produksi yang telah dilakukan adalah sebanyak 13 kali produksi Kroket dan 6 kalo produksi Getuk. Produksi kroket masing-masing mebghasilkan 30 buah kroket dalam satu kali produksi. Sedangkan satu kali produksi getuk dengan bahan talas yang sama banyak menghasilkan 70-80 buah getuk. Total produksi getuk adalah 464 buah dan total produksi kroket adalah 390 buah. Perbedaan hasil produksi ini dikarenakan perbedaan ukuran dan perbedaan pelaksana produksi. Pada produksi getuk, produksi mengalami kendala karena pelaksana adalah anggota kelompok, sedangkan pada produksi kroket dilakukan oleh tenaga kerja yang dapat melakukan produksi sesuai perintah.

5.2. Kendala

Pada program ini, kendala yang dihadapi hampir tidak ada. Beberapa kendala yang dihadapi adalah :

- Pada awalnya kendal yang dialami adalah harga Talas yang dirasa terlalu mahal dan merugikan produksi
- Sulitnya memproduksi produk sendiri, karena kesibukan anggota PKMK dalam tugas perkuliahan.

Namun, kedala-kendala yang dihadapi tersebut dapat daiatasi.

Solusi

Solusi dari kendala program ynag dihadapi adalah :

- Membeli Talas di pasar besar yang menjual dengan harga lebih murah. Lokasi pembelian yang talas murah terdapat di Pasar Bogor pada dini hari.
- Melakukan produksi di tempat yang berbeda dan tenaga kerja yang berbeda pula. Jika produksi kroket menunggu sumber daya yang juga bisa memproduksi getuk, hal ini akan sangat sulit. Maka kelompok PKMK mencari sumber daya yang

lebih memungkinkan untuk memproduksi getuk dan kroket secepat mungkin untuk memenuhi target produksi.

5.3 Pendapatan dan Laporan Keuangan

Dana total yang berasal dari DIKTI adalah Rp. 3.203.750,-

Total Biaya produksi Untuk 464 Getuk Talas dan 390 Kroket adalah :

Biaya Investasi		Rp. 69.000,-
Biaya Investasi		Rp. 56.000,-
Biaya Pembuatan Getuk 1 dan 2	Rp.21.000,- X 2 =	Rp. 42.000,-
Biaya Pembuatan Getuk 3 S/D 4	Rp.37.000,-X 4 =	Rp. 148.000,-
Biaya Pembuatan kroket 13 X produksi	Rp.37.000,- X 13 =	Rp.481.000,-
Total Pengeluaran		**Rp. 796.000,-**

Pendapatan dari hasil penjualan adalah :

Penjualan kroket = Rp.1.500,- X 390 Buah = Rp. 585.000,-

Penjualan getuk = Rp.1.000,- X 464 Buah = Rp. 464.000,-

Total pendapatan **Rp.1.049.000,-**

Profit = Pendapatan – Pengeluaran

= Rp. 1.049.000,- - Rp. 796.000,-

=Rp.253.000,-

Rasio Pengembalian modal adalah =

$$\frac{\text{Rp. 1.049.000,-,}}{\text{Rp. 796.000,-}} = 1.31$$

Setiap Rp.1,- yang diinvestasikan pada bisnis ini menghasilkan pengembalian sebesar Rp.1,31.

Pada program ini, dana yang digunakan hanya sebesar Rp. 796.000,- sehingga masih terdapat sisa Rp.2.407.750,- sebagai dana cadangan.

BAB VI
KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Pada umumnya masyarakat memanfaatkan dan mengolah talas menjadi keripik. Penduduk sekitar mengolahnya dengan mengukus talas dan dimakan dengan kelapa yang diparut. Pengolahan talas yang sederhana memungkinkan masyarakat untuk mengeksplorasi inovasi lain dalam pengolahan talas. Program ini bertujuan untuk menciptakan ionvasi baru dalam pengolahan makanan berbahan dasar talas yang bertujuan mengangkat potensi talas menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi tetapi dapat dijangkau semua lapisan masyarakat.

Pada program ini, dapat disimpulkan bahwa usaha pemanfaatan talas sebagai bahan dasar pembuatan getuk dan kroket sangat menguntungkan. Selama pelaksanaan program, laba yang dihasilkan adalah Rp. 253.000,- dengan Rasio Pengembalian Modal adalah 1,31. Artinya setiap Rp.1,00 yang ditanamkan dalam bisnis ini akan menghasilkan pengembalian modal sebesar Rp. 1,31

6.2. Saran

Pemanfaatan talas sebagai komoditi utama kota Bogor harus dimanfaatkan sedemikian rupa sehingga menjadi ciri khas tersendiri bagi kota Bogor.

LAMPIRAN

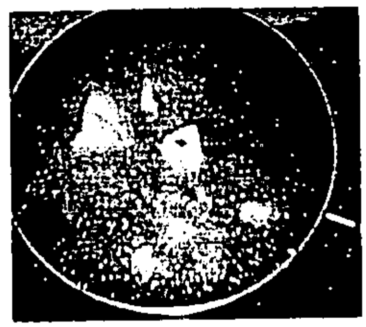
Foto-foto Kegiatan

1.Hasil Kroket yang telah matang

2. Bahan Dasar talas

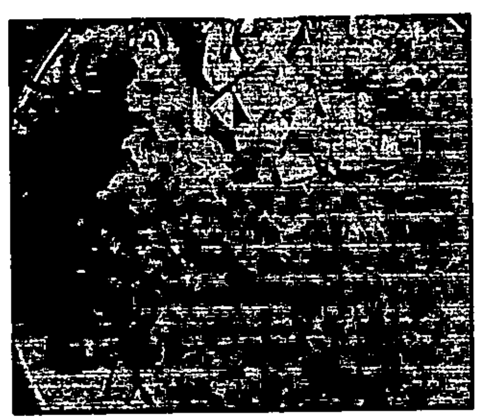
3. Talas yang telah dikukus

4. Talas yang telah dikukus kemudian digoreng

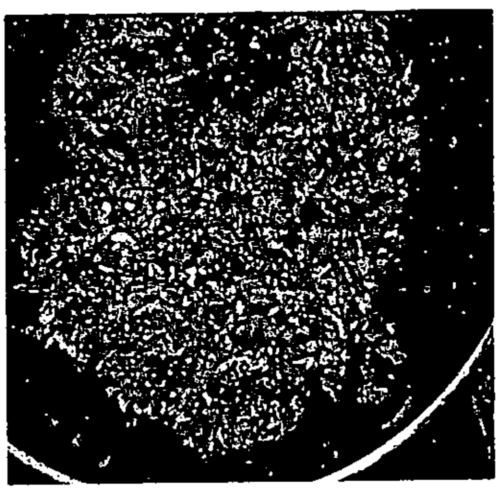


5. Talas Ditumbuk

6.Bahan dan Bumbu



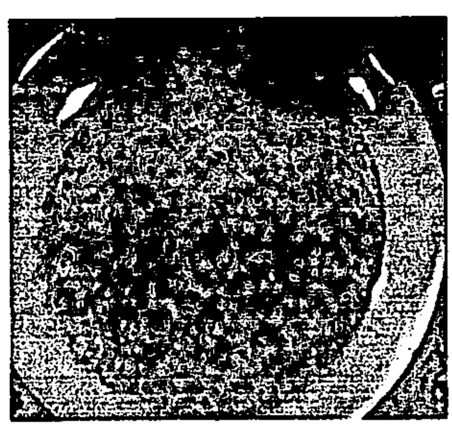
7.Memasak Isi Kroket



8.Kroket Dibentuk

9. Dicelup kedalam telur yang telah dikocok

10.Dibalur tepung roti



11. Digoreng

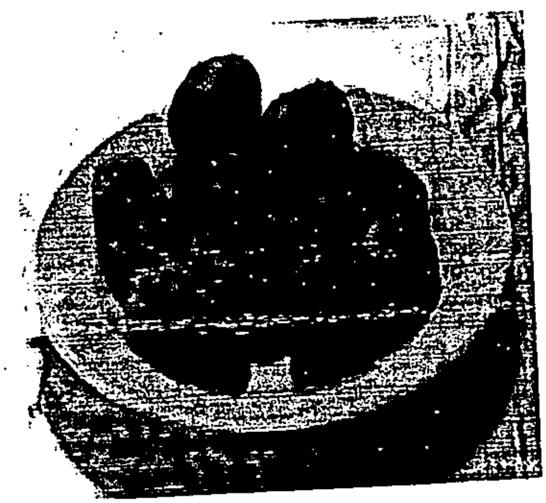


Foto-foto Kegiatan Penjualan